

Dampfnudel

(galuste bavareze)

Dampfnudel (galuste bavareze)



Ingrediente :

500 g faina, 20 g drojdie, 300 ml lapte, 60-80 g zahar, 100 g unt, 2 oua, 1 cana de apa, sare. Pentru sos si decor: 1 pachet praf budinca de vanilie, 750 ml lapte, zahar, 5-6 linguri mac si 2 linguri zahar

Preparare :

Se cerne faina intr-un vas si se face o adincitura in mijloc. Se sfarama drojdia si se pune in adincitura. Se adauga o jumătate de ceasca de lapte caldut, 2 lingurite de zahar. Se ia putina faina de pe margini si se amesteca drojdia cu o furculita. Nu se amesteca restul de faina! Se acopera si se lasa sa creasca la cald 15 minute. Se mai ia din faina de pe margine si se amesteca drojdia crescuta. Se adauga 250 ml lapte caldut, restul de zahar, untul topit in prealabil si putin racorit, ouale si un praf de sare. Se amesteca toata faina cu ingredientele adaugate si se framinta un aluat moale. Se continua framintarea pina cind se fac besici. Se acopera si se lasa sa creasca cel putin o ora. Se imparte aluatul in 8 bucati

indentice. Se formeaza mingiute peste care se presara faina si se lasa sa mai creasca 15 minute. Se dispun galustele intr-o oala incapatoare, se adauga o cana de apa si 2 lingurite de sare si se acopera cu un capac care sa nu lase aerul sa iasa, pentru ca galustele sa se faca la aburi. Se lasa sa fiarba la foc foarte redus cam 15-20 minute. Intre timp se macina macul impreuna cu zaharul. Se prepara budinca cu mai mult lapte si de doua ori cit scrie pe pachet zahar pentru a obtine un sos de vanilie, nu o budinca. Se servesc galustele fierbinti, in sosul de vanilie, presarate cu mac. O varianta foarte gustoasa sint galustele in mijlocul carora s-a dispus gem de prune, inainte de a le forma ca si galuste.